Livre de Recettes du

LEVAIN ROYAL

STANDARD BRANDS LIMITED
PRODUITS GILLETT
FRASER AVE & LIBERTY ST.
TORONTO

La Fabrication du Pain

DU BEAU pain de ménage, tout frais sorti du fourneau . . . doré . . . chaud . . . odorant. Y a-t-il chose plus agréable à voir ou plus appétissante?

Quel aliment nourrissant et sain! En effet, une simple livre de bon pain fait à la maison donne plus d'énergie qu'une livre de viande. Un aliment aussi important exige donc une préparation soignée et tous les ingrédients qui y entrent doivent être parfaitement purs, sains et riches en propriétés nutritives.

La fabrication du pain ne présente aucune difficulté. Avec les Galettes de Levain Royal, un bon pain léger se fait en quelques heures, le plus simplement du monde.

En suivant fidèlement les conseils et recettes contenues en cette brochure, vous obtiendrez le pain le meilleur et le plus appétissant qu'il soit possible de faire. Vous aimerez tout particulièrement la riche saveur et le goût de noisette que les Galettes de Levain Royal donneront à votre pain.

Le Levain—Ingrédient Important

C'est avec un soin tout spécial qu'il faut choisir son levain car, pour être facile à digérer un pain doit être léger et poreux.

Les Galettes de Levain Royal sont depuis plus de cinquante ans, ce qui se fait de mieux. Chaque galette est la perfection même—chacune est cachetée hermétiquement dans du papier ciré.

Le Levain Royal constitue le levain idéal pour le pain de ménage. Gardé dans un endroit sec et frais (mais non froid), il se conserve intact pendant des mois.

A propos de Farine

L'action de la farine peut être très variable, suivant la farine employée. Certaines farines lèvent plutôt vite; d'autres sont plus lentes à se gonfler. Aussi est-il préférable de se guider sur le volume de la pâte plutôt que de laisser le pain lever pendant un temps déterminé. Pour combattre cette action variable de la farine, laissez simplement lever votre pâte à deux fois (ou deux fois et demie, si la recette l'indique) son volume.

Employez toujours de la farine à pain (autrement dit de la farine de blé dur) pour toutes les recettes de pain ou de petits pains. Les farines à pâtisserie ne sont aucunement à conseiller ici.

Température de la Pâte au Levain

Dans la fabrication du pain, l'une des choses les plus importantes est de veiller à maintenir la pâte au levain à une température toujours égale et à ne jamais la laisser exposée dans un courant d'air. Faites chauffer la farine et le bol dont vous vous servirez à une température de 80 degrés Fahrenheit environ. *Servez-vous d'eau tiède*, car il est aussi mauvais de surchauffer le levain que de le laisser refroidir. Ne malaxez jamais la pâte dans une pièce froide et ne l'y laissez jamais toute une nuit.

Quand la pâte au levain est reposée, recouvrez-la soigneusement d'un linge chaud et mettez-la dans un endroit légèrement chaud pour la nuit. Si vous éprouvez quelque difficulté à cause des courants d'air, procurez-vous une grande boîte en carton ondulé munie d'un couvercle et déposez-y le pain pour la nuit.

Le Liquide

Comme liquide, vous pouvez vous servir d'eau, ou de lait, ou encore d'eau de cuisson de pommes de terre, ou d'un mélange de ces liquides. Le meilleur lait est le lait chauffé et tiédi. Il fait un pain plus nourrissant, d'une meilleure consistance et d'une plus belle couleur que celui où n'entre que de l'eau. L'avantage de l'eau de pommes de terre est de conserver le pain humide plus longtemps.

Malaxage

En malaxant la pâte, ajoutez de la farine jusqu'à ce que la pâte ne colle pas aux mains. Vous n'aurez pas besoin ainsi d'ajouter de la farine pour la mise en forme.

Pétrissage

C'est pour distribuer parfaitement le levain et l'air qu'on pétrit le pain. Il est essentiel d'incorporer autant d'air que possible dans la pâte en la pétrissant.

Mise en forme

En modelant la pâte terminée, formez-la en pains d'une moitié moins gros que les moules à pain. Moins vous manipulez la pâte en la modelant, mieux çà vaut. Ne vous servez pas de farine pour la mise en forme, si vous ne voulez pas trouver de grumeaux dans votre pain.

Epreuve

Laissez les pains lever à la hauteur du moule, puis mettez-les cuire au fourneau.

Cuisson

La meilleure température de cuisson est de 380°F. pour commencer, puis, au bout de dix à quinze minutes, de 350°F. Guidez-vous sur un thermomètre de fourneau, autant que possible.

Refroidissement

Retirez les pains des moules aussitôt cuits, et mettez-les refroidir, non couverts, sur un support métallique. Les pains doivent être absolument refroidis quand vous les déposez dans la boîte à pain.

Mesures

Toutes les mesures indiquées dans cette brochure s'entendent rases. Pour mesurer une cuillerée rase, remplissez la cuiller par-dessus bord, puis égalisez avec un couteau.

Diverses Méthodes de Panification

Le pain se prépare suivant plusieurs méthodes, et toutes donnent des résultats satisfaisants avec les Galettes de Levain Royal.

1. *Méthode de Pâte Entière* (Straight Dough). Voir page 6. Tous les ingrédients sont mélangés ensemble en une seule opération—puis mis de côté pour lever pendant la nuit et cuits au fourneau le lendemain matin.

2. *Méthode de Pâte au Levain* (Sponge Dough). Voir page 6. La pâte au levain repose toute la nuit et le reste des ingrédients y est ajouté le lendemain matin.

3. *Méthode de Levain Liquide.* Voir page 7. C'est une préparation de levain liquide qui se conserve au frais, pendant une semaine, et dont on fait en quelques heures du pain, des petits pains, etc.

Service

Notre Département de Service se fera un plaisir de vous fournir tous les renseignements dont vous aurez besoin sur le Levain Royal et sur la fabrication du pain à la maison.

Rappelez-vous bien que le Levain Royal est un produit uniforme, sur lequel on peut toujours compter—et que sa préparation est sous la surveillance constante de nos laboratoires, ce qui assure au Levain Royal:—

UNIFORMITE PARFAITE

PURETE IMPECCABLE

FORCE EXCEPTIONNELLE

Méthode de Pâte Entière pour Pain Blanc

3 pintes (12 tasses) farine
4 cuillerées à thé sel
4 cuillerées à soupe sucre
4 cuillerées à soupe graisse (ou beurre)
1 Galette de Levain Royal
1 pinte (environ) lait ou eau de pommes de terre tiède

MODE DE PREPARATION

Tamisez farine, sel et sucre—incorporez-y la graisse avec le bout des doigts. Faites dissoudre la Galette de Levain Royal dans le liquide et ajoutez au mélange sec. Pétrissez maintenant la pâte et placez dans un bol graissé. Couvrez bien et laissez lever pendant la nuit (10 heures environ).

PATE

Le lendemain matin, renversez la pâte sur une planche farinée et foulez-la comme il faut. Remettez-la dans le bol—couvrez et laissez lever au double de son volume. Foulez de nouveau la pâte et laissez lever encore pendant une heure. Modelez en pains—déposez dans des moules bien graissés et chauffés et laissez monter à la hauteur des moules. Mettez au fourneau.

Méthode de Pâte au Levain pour Pain Blanc

PATE AU LEVAIN (SPONGE)

1 cuillerée à soupe sucre
1 chopine (2 tasses) lait ou eau de pommes de terre tiède.
1 pinte (4 tasses) farine
1 Galette de Levain Royal

Le soir, faites tremper la galette de levain dans le liquide tiède—faites fondre le sucre dans ce liquide et ajoutez la farine pour obtenir une pâte claire. Battez comme il faut. Couvrez et laissez lever au chaud toute la nuit. Vous avez ainsi ce qu'on entend par une pâte au levain.

Méthode de Pâte au Levain pour Pain Blanc—Continu

PATE

1 chopine (2 tasses) lait ou eau de pommes de terre tiède
2 cuillerées à thé sel
3 cuillerées à soupe sucre
4 cuillerées à soupe graisse ou beurre
2 pintes (8 tasses) farine

De bonne heure, le matin, faites dissoudre le sucre et le sel dans le lait ou l'eau de pommes de terre tiède. Puis mélangez avec la pâte au levain qui a levé pendant la nuit. Incorporez le shortening dans la farine avec le bout des doigts et ajoutez à la pâte au levain et pétrissez en une pâte qui ne colle pas à la planche. Puis finissez comme dans la Méthode de Pâte Entière pour Pain Blanc. (Voir page 6.)

Méthode de Levain Liquide pour Pain Blanc

Préparez le levain liquide comme suit:

Mesurez 2 tasses (1 chopine) de farine et délayez avec un peu d'eau froide jusqu'à ce qu'elle soit lisse. Versez alors dessus 4 pintes (16 tasses) d'eau bouillante et délayez comme il faut ensemble la farine et l'eau. Ajoutez 1 pinte (4 tasses) de pommes de terre réduites en fine purée, une ½ tasse de sucre et une ½ tasse de sel. Laissez refroidir jusqu'à ce que ce liquide soit tiède et ajoutez-y 2 Galettes de Levain Royal que vous aurez préalablement dissoutes dans un peu d'eau tiède. Mettez ensuite ce mélange dans un endroit chaud (sans l'être trop) où il passera la nuit, couvert. Servez-vous d'un vase assez grand pour que le liquide puisse lever à un cinquième de son volume environ.

On peut employer le levain liquide 5 heures après l'avoir ainsi préparé, bien qu'il soit préférable de la laisser reposer 12 heures avant de s'en servir.

Le levain liquide peut se conserver au frais pendant une semaine entière.

Petits Pains Sucrés— Méthode de pâte à levain

1 gâteau de Levain Royal	1 cuillerée à thé sel
1 chopine (2 tasses) lait	4 jaunes d'oeufs
2 cuillerées à soupe beurre	1 cuillerée à thé cannelle (au choix)
2 cuillerées à soupe graisse	
6 cuillerées à soupe sucre	2 pintes (8 tasses) farine

Le soir, faites dissoudre le levain dans le ¼ d'une tasse d'eau tiède. Portez le lait au point d'ébullition, puis laissez-le refroidir, ajoutez le shortening, 2 cuillerées à soupe de sucre et le sel, incorporez le levain en battant et 3 tasses de farine. Ceci vous donne une pâte à levain. Laissez lever durant la nuit et, le lendemain matin, battez ensemble en crème les jaunes d'oeufs, le reste du sucre, la cannelle et incorporez en battant encore dans la pâte à levain. Ajoutez le reste de la farine de manière à faire une pâte lisse. Pétrissez soigneusement et laissez lever au double du volume, formez en petits pains Parker House ou de toute autre forme, laissez lever de nouveau, puis faites cuire durant 25 minutes environ dans un fourneau chauffé modérément.

Petits Pains à Thé

Utilisez la recette des Petits Pains Sucrés moins la canelle.

Recettes à base de pâte à levain

Une grande variété de pains, petits pains, brioches, gâteaux à café, etc., peut être préparée en employant une recette générale de pâte à levain, laquelle, servant de base, est communément appelée "pâte à levain de base."

Avec cette pâte à levain comme "base," la ménagère est donc capable de confectionner sans difficulté divers petits pains, brioches et gâteaux délicieux. Cette pâte "de base" lui offre en effet toutes sortes de possibilités.

Les différentes recettes de petits pains données dans cette brochurette sous le tite "Levain Liquide" peuvent être exécutées avec la pâte à levain "de base." Vous remplacez tout simplement le levain liquide par une mesure égale de pâte à levain, c'est-à-dire que si la recette demande 2 tasses de levain liquide, vous substituez 2 tasses de pâte à levain.

Pâte à levain "de base"

1 gâteau Levain Royal
½ chopine (1 tasse) eau tiède
½ chopine (1 tasse) lait
1 cuillerée à soupe sucre
1 pinte (4 tasses) farine à pain

Laissez tremper le levain dans l'eau tiède durant une quinzaine de minutes.

Faites dissoudre le sucre dans le lait et ajoutez le mélange au gâteau de levain déjà dissout. Ajoutez la farine et battez à fond en une pâte claire. Couvrez et laissez lever durant la nuit, dans un endroit chaud et sans courant d'air, jusqu'au double du volume.

Si cette pâte claire est faite entre 9 et 10 heures du soir, elle sera prête à être utilisée entre 7 et 8 heures, le lendemain matin.

Quand il est fait chaud, il est bon d'ajouter 1 cuillerée à thé de sel à la pâte ci-dessus, afin d'empêcher une fermentation trop grande durant la nuit.

Petits Pains à la Cannelle

1 tasse de pâte à levain "de base"
½ tasse lait
1 cuillerée à thé sel
3 cuillerées à soupe sucre
3 cuillerées à soupe shortening
2¾ tasses farine

Portez le lait au point d'ébullition, puis faites dissoudre dedans le sucre et le sel. Mélangez avec la pâte à levain —ajoutez le shortening fondu et la farine, afin de faire une pâte molle. Laissez lever au double du volume (environ 1½ heure).

Pétrissez de nouveau, placez sur une planche enfarinée et abaissez à ½ pouce d'épaisseur. Badigeonnez de beurre fondu, puis saupoudrez de sucre et de cannelle. Roulez comme pour un rouleau à la gelée et coupez en sections avec un couteau bien tranchant. Placez ces sections sur le bout dans une lèchefrite graissée et laissez lever au double du volume. Badigeonnez le dessus avec de l'oeuf ou du lait, puis faites cuire durant environ 40 minutes dans un fourneau chauffé à 375°F.

Cette recette vous donne une douzaine de petits pains d'une bonne grosseur.

Gâteaux à Café Streusal

1½ tasse de pâte à levain "de base"
½ tasse cassonade blanche
2 cuillerées à soupe beurre
1 oeuf
2 tasses farine

Ajoutez à la pâte à levain le beurre et le sucre en crème, puis l'oeuf bien battu et environ 2 tasses de farine, afin de faire une pâte molle. Pétrissez légèrement, placez dans un bol graissé, couvrez et mettez à lever jusqu'au double du volume, dans un endroit chaud. Cela prendra à peu près 1½ heure.

Abaissez la pâte à ½ pouce d'épaisseur environ, piquez avec une fourchette, badigeonnez le dessus avec du beurre fondu, puis parsemez-le de Garniture Streusal. Laissez ensuite lever dans un endroit chaud (environ 30 minutes) et faites cuire dans un fourneau chauffé à 380° ou 400°F.

Cette recette vous donnera 4 gateaux à café.

Garniture Streusal

¼ tasse beurre
¼ tasse sucre
½ tasse farine
½ tasse miettes de pain
1 cuillerée à thé cannelle
1 cuillerée à soupe amandes écrasées

Défaites le beurre et le sucre en crème, ajoutez les autres ingrédients, puis brassez bien jusqu'à ce que le tout soit parfaitement mélangé, sec et en grains.

Gâteaux à Café

Procédez comme pour les brioches au raisin, omettant toutefois les fruits et façonnant la pâte comme pour les petits pains à café ordinaires.

Laissez lever jusqu'au double du volume. Badigeonnez la surface de beurre fondu, puis saupoudrez de noix ou de cannelle. Faites cuire à une chaleur de 400°F.

Brioches au Raisin

1 tasse pâte à levain "de base"
½ tasse lait
2 tasses farine (à peu près)
3 onces beurre
4 onces sucre
1 oeuf
3 onces raisins
¼ cuillerée à thé sel

Défaites le beurre et le sucre en crème, ajoutez les oeufs bien battus et le lait, puis ajoutez la farine et le sel à 1 tasse de pâte à levain, faisant du tout une pâte molle. Pétrissez légèrement et placez dans un bol graissé. Couvrez et laissez lever dans un endroit chaud jusqu'au double du volume (environ 1½ heure). Formez en brioches, placez dans une lèchefrite peu profonde et laissez lever dans un endroit chaud jusqu'au double du volume. Badigeonnez avec de l'oeuf battu et faites cuire à four modéré durant vingt minutes.

Gâteaux aux Pommes Hollandais

1½ tasse pâte à levain "de base"
¼ tasse lait
¼ tasse beurre
½ tasse sucre
1 oeuf
½ cuillerée à thé sel
3 pommes (à peu près)
cannelle

Ajoutez l'oeuf battu au beurre et au sucre défaits en crème. Ajoutez ceci, avec le lait, à une tasse et demi de pâte à levain, faisant une pâte molle avec la farine et le sel. Pétrissez légèrement et placez au chaud dans un bol graissé jusqu'à ce que la pâte ait levé au double de son volume original (environ 1½ heure). Roulez sur la planche à ½ pouce d'épaisseur—couvrez avec la pâte le fond et les côtés d'un moule à gâteau peu profond. Badigeonnez de beurre fondu et saupoudrez de sucre.

Coupez les pommes en seizièmes et pressez les morceaux dans la pâte, les plaçant sur le côté, en rangées circulaires. Saupoudrez de cannelle et déposez quelques morceaux de beurre sur le dessus des pommes. Couvrez et laissez lever pendant une demi-heure, puis cuisez.

Cette recette vous donne 2 gâteaux aux Pommes Hollandais.

Brioches Farcies

1 tasse pâte à levain "de base"
⅓ tasse lait
¼ tasse sucre
¼ tasse beurre
1 oeuf
¼ cuillerée à thé sel
Muscade
Extrait de citron
2 tasses farine

Défaites en crème beurre, sucre et sel. Ajoutez les oeufs battus et le lait tiède. A ceci ajoutez 1 tasse de pâte à levain, en même temps qu'une pincée de cannelle ou muscade et quelques gouttes d'extrait de citron. Ajoutez ensuite la farine et pétrissez en une pâte molle. Déposez dans un bol graissé et laissez lever au chaud jusqu'au double du volume (environ 1½ heure). Foulez la pâte et moulez-la en petites boules rondes d'environ 1 once. Plongez dans le sucre granulé et placez dans une lèchefrite graissée à un demi-pouce d'intervalle. Laissez lever au double du volume, puis faites un trou dans la partie supérieure et insérez dedans un peu de gelée ou de confiture. Laissez lever de nouveau et faites cuire à une température de 400°F.

Cette recette vous donne 1½ douzaine de brioches.

Brioches au Butterscotch

Suivez la recette donnée pour les brioches farcies. Pendant que la pâte lève, préparez les plats en les graissant d'abord abondamment, puis en étendant au fond une couche de cassonade. Mettez des morceaux de beurre sur cette couche de sucre.

Roulez la pâte à une épaisseur de ¼ ou ½ pouce, badigeonnez-la de beurre fondu et saupoudrez-la ensuite de sucre granulé. Roulez-la en un long rouleau, puis coupez en sections que vous placerez sur le bout dans les plats préalablement préparés.

Laissez lever et faites cuire à une chaleur de 400°F. Retirez des plats en les renversant.

Brioches au Citron

Préparez la pâte comme pour les brioches farcies, mais roulez-la en très petits morceaux d'environ 1 pouce de diamètre. Roulez dans le sucre, puis placez dans une lèchefrite graissée et laissez lever pendant une demi-heure. Pratiquez un trou sur le dessus et insérez une garniture au citron. Laissez lever et faites cuire à une chaleur de 400°F.

Ces brioches sont très jolies et exquises servies avec le thé.

Petits Pains aux Noix

Procédez comme pour les brioches au butterscotch, mais en outre de badigeonner la pâte avec du beurre fondu et de la parsemer de sucre et de raisins, jetez-y des noix de Grenoble ou des pécanes hachées. Couvrez le fond de la lèchefrite avec des moitiés de noix de Grenoble ou de pécanes avant d'y placer les petits pains.

Gâteau Perforé

1 tasse pâte à levain "de base"
1 tasse lait
¼ tasse sucre
¼ tasse beurre
1 oeuf
¼ cuillerée à thé sel
¼ tasse citron
¼ tasse raisins
¼ tasse amandes hachées
4 tasses farine

A l'oeuf battu ajoutez sucre et beurre en crème. Battez jusqu'à ce que le mélange soit devenu léger. Ajoutez le lait (tiède), brassez bien, puis ajoutez la pâte à levain. Ajoutez ensuite les fruits, le sel et suffisamment de farine pour faire une pâte molle. Pétrissez bien. Couvrez et laissez lever jusqu'au double du volume dans un endroit chaud, sans courant d'air (environ 1½ heure). Foulez la pâte et placez-la dans un moule bien graissé, de préférence de la forme employée pour le gâteau des anges, c'est-à-dire avec un tube au centre. Badigeonnez avec de l'oeuf et faites cuire à four modéré pendant environ 45 minutes.



Fait un Pain Parfait...